



Les plats principaux

## **Fettucine à la tomate**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

400 grammes de fettucine  
12 tomates cerise  
1 gousse d'ail  
2 échalotes  
2 cuillères à soupe de chapelure japonaise  
50 grammes de parmesan (râpé)  
100 centilitres de vin blanc  
40 centilitres de passata  
pincer chili en poudre  
1 botte de ciboulette  
poivre  
sel

### **Pour la gremolata**

1 cuillère à soupe de persil  
1 cuillère à café de cumin  
70 grammes d'huile d'olive  
1 citron (zeste)  
2 gousses d'ail

### **Méthode de préparation**

Émincez finement les échalotes et 1 gousse d'ail et faites revenir brièvement. Ajoutez les tomates et faites-les revenir aussi un moment. Mouillez au vin blanc et laissez évaporer.

Ajoutez la passata et un peu de poudre de chili. Cuisez les pâtes al dente et mettez-les dans la sauce. Pendant ce temps, faites revenir la chapelure dans l'huile d'olive.

Pour la gremolata, râpez 2 gousses d'ail et mélangez avec l'huile d'olive. Ajoutez le zeste de citron, puis le persil. Assaisonnez avec le cumin, le poivre et le sel.

Garnissez les pâtes de la gremolata, de la chapelure, des copeaux de parmesan et des brins de ciboulette.

**Astuce:**

Les tomates cerises sont plus sucrées que les tomates normales, et contiennent moins d'eau. C'est pratique pour les pâtes, les woks et les salades.



